

### Bratheringe mit bitterem Geschmack

Im vergangenen Jahre trat bei einem Bratheringserzeugnis nach relativ kurzer Lagerungszeit besonders in der Bratkruste ein stark bitterer, beißender und kratzender Geschmack auf, den ein aus dem Hersteller-Betrieb entnommenes Bratmehl ebenfalls besaß. Beide Erzeugnisse waren praktisch ungenießbar. Da die Bratheringe eine sehr helle Bratkruste aufwiesen und der bittere Geschmack in der frisch hergestellten Ware nicht vorhanden gewesen sein soll, lag die Vermutung nahe, daß der bittere Geschmack des Mehles durch das Braten zunächst verschwunden, nach einer gewissen Zeit aber infolge einer vielleicht unzureichenden Bratung wieder neu hervorgetreten wäre. Aus diesem Grunde wurde mit einem bitteren und kratzenden Bratmehl des gleichen Mehllieferanten der folgende Bratversuch durchgeführt:

Es wurden Bratheringe a) nach den normalen Betriebsverfahren (die Bratzeit betrug für die großen Norweger-Heringe 13 min) hergestellt und b) aus dem Bratöl nach der halben Bratzeit (6 1/2 min) entnommen und in Dosen gepackt. Diese Proben a)

und b) wurden am Tage der Herstellung, nach 6 Wochen, 9 1/2 Wochen, 4 1/2 und 7 Monaten einer organoleptischen Prüfung unterzogen. In den ersten 5 Monaten wurden die Proben kühl, danach zu einem Teil bei Zimmertemperatur gelagert. Sämtliche Geschmacksprüfungen ergaben das gleiche: die Bratheringe nach a) waren dunkler im Aussehen, schmeckten stärker gebraten und waren sehr trocken im Fleisch. Die Bratheringe nach b) waren zwar heller, aber wesentlich saftiger und angenehmer im Geschmack. In keinem Falle aber wurde ein bitterer, beißender und kratzender Geschmack festgestellt.

Dieser Versuch hat die oben ausgesprochene Vermutung also nicht bestätigen können. Entweder ist bei den beanstandeten Bratheringen von einem Bratmehl ausgegangen worden, das ganz wesentlich bitterer als das des Versuches (also bereits praktisch ungeniessbar) war (dieses Bratmehl war nicht mehr vorhanden) oder der bittere Geschmack ist auf eine andere Ursache zurückzuführen. Der Versuch hat jedenfalls gezeigt, daß ein Bratmehl mit einem noch tragbaren bitteren und kratzenden Geschmack (dieser Geschmack tritt bei Bratmehl nach längerer oder zu feuchter und zu warmer Lagerung sehr bald ein) weder bei einer starken noch bei einer schwachen Bratung zu einem bitteren, beißenden oder kratzenden Geschmack führen muß.

G. Wünsche

Institut für Fischverarbeitung,  
Hamburg